



HERDADE DO ROCIM RESERVA

2014

Vinho Tinto | Red Wine

Região > Vidigueira
Produtor > Herdade do Rocim

Enologia > Catarina Vieira
Pedro Ribeiro

Viticultura > Catarina Vieira
Amândio Cruz

Castas > Touriga Nacional, Alicante
Bouschet e Aragonez

Teor Alcoólico > 15,0% vol.

Acidez Total > 6,000 g/dm³

Acidez Volátil > 0,57 g/dm³

Açúcar Residual > 2,7 g/dm³

pH > 3,54

Region > Vidigueira · Alentejo

Producer > Herdade do Rocim

Oenology > Catarina Vieira | Pedro Ribeiro

Viticulture > Catarina Vieira | Amândio Cruz

Varieties > Touriga Nacional, Alicante Bouschet
e Aragonez

Alcohol Content > 15,0% vol.

Total Acidity > 6,000 g/dm³

Volatile Acidity > 0,57 g/dm³

Residual Sugars > 2,7 g/dm³

pH > 3,54

Descrição da Vinificação >

Vindima manual em caixas de 12 kg, nos dias 3 de Setembro para a Aragonez, 4 de Setembro para a Touriga Nacional e 6 de Setembro para a Alicante Bouschet. Após passagem pela câmara de frio, as uvas foram submetidas a uma criteriosa selecção em tapete de escolha vibratório, seguindo-se o desengace total e o esmagamento, muito ligeiro, do bago.

A fermentação das castas ocorreu em conjunto (cofermentação), em balseiro de carvalho francês, a temperaturas controladas, por leveduras indígenas durante um período de 12 dias.

Descrição do Estágio >

O estágio ocorreu em barricas de carvalho francês, por um período de 14 meses. Estágio em garrafa por um período de seis meses.

Nota de prova >

Cor rubi viva e profunda. Nariz com fruta preta e especiado resultante do estágio em barrica. Taninos firmes e sedosos que lhe permitem uma boa evolução em garrafa.

Vinification >

Manual harvest into 12kg boxes, on the 3rd of September for Aragonez, 4th of September for Touriga Nacional and on the 6th of September for Alicante Bouschet. After a short period inside the refrigeration chamber, the grapes underwent careful selection on a vibrating sorting table before destemming with a slight crushing of the berries. The fermentation of the grapes occurred in co-fermentation, in french oak barrels, at a controlled temperature, for a period of 12 days.

Aging >

The wine aged for 14 months in french oak barrels. Aged in bottle for a period of six months.

Tasting Notes >

Deep concentrated ruby color. Black fruit nose. Spicy notes from de barrel aging. Strong and silky tannins. A structure that allows a good bottle aging.